Perentaart met speculaas



Ingredienten voor 4 Personen

1	Bladerdeeg
2	Peren
100 g	Speculaas
2 zakjes	Vanillesuiker
80 g	Suiker
2	Eieren
125 g	Bloem
125 g	Boter

Bereiding

1. Leg het bladerdeeg in een bakvorm en prik er gaatjes in met een vork. Verwarm de oven voor op 170°.
2. Gebruik rijpe peren en snij ze in schijven. Als je peren nog niet rijp zijn, pocheer ze dan vooraf even.
3. Mix de boter samen met de bloem, suiker en de vanillesuiker een kom. Voeg daarna de eieren toe en mix tot een egaal beslag.
4. Schep het beslag in de taartvorm, verkruimel de speculaas erover en schik daarop de peren.
5. Bak gedurende 40 min op 170°.